

FREIDORES FEX

La ingeniería y el diseño de los freidores de INCALFER tienen como respaldo cientos de equipos en operación en todo el mundo.

Todos los modelos se caracterizan por su tecnología moderna y funcional. Se emplean para elaborar papas fritas y pre-fritas, plátanos, tortillas, pellets, chicharrón de cerdo y nachos. Su diseño asegura un aceite limpio y de larga vida útil.

Los freidores FEX constan de una batea alargada que contiene el aceite de fritura y dentro de la cual un transportador de cinta metálica de alambre, transporta el producto desde un extremo al otro. Por medio de una bomba centrífuga, circula una corriente de aceite que entrega calor al producto para realizar el proceso de fritura.

El calentamiento es producido en una caldera externa con quemador de gas.

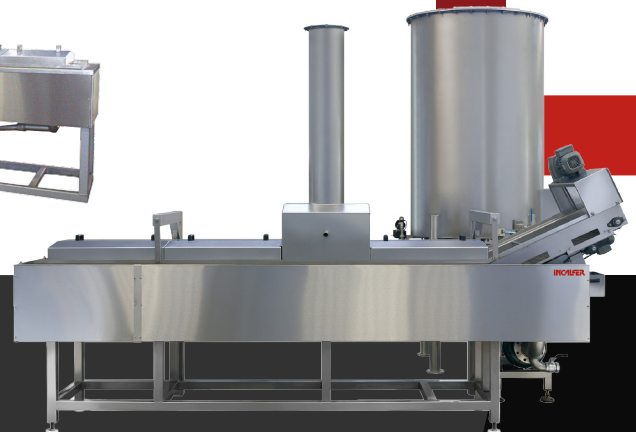
Para facilitar la limpieza del equipo, el transportador está montado sobre un sistema de elevación que permite levantarlo 50 cm por encima de la batea.

El nivel de aceite es mantenido automáticamente por un flotante que lo repone a medida que es consumido. La temperatura de entrada de aceite a la batea es fijada por el operador y mantenida por un termostato que actúa sobre la marcha de quemador.

Estos freidores se proveen para producciones de 100, 150, 200, 300 y 500 kg/hora de papas fritas terminadas.



Modelo	Producción
FEX-100	100 Kg/hr
FEX-150	150 Kg/hr
FEX-200	200 Kg/hr
FEX-300	300 Kg/hr
FEX-500	500 Kg/hr



Andrés Baranda 2359



info@incalfer.com



(+54 11) 4253 3848



incalfer.com.ar